



**LA NECESIDAD DE PERSPECTIVAS INTERDISCIPLINARIAS EN LOS
ESTUDIOS ALIMENTARIOS. REFLEXIONES DESDE LA
ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN**

**THE NEED FOR INTERDISCIPLINARY PERSPECTIVES IN FOOD STUDIES.
REFLECTIONS FROM THE ANTHROPOLOGY OF FOOD**

**A NECESSIDADE DE PERSPECTIVAS INTERDISCIPLINARES NOS ESTUDOS
DA ALIMENTAÇÃO. REFLEXÕES A PARTIR DA ANTROPOLOGIA DA
ALIMENTAÇÃO**

MEDINA, F.X.
Universitat Oberta de Catalunya
(UOC) – ICAF Internacional
fxmedina@uoc.edu
<https://orcid.org/0000-0002-8067-355X>

CONDE-CABALLERO, D.
Universidad de Extremadura
– ICAF España/Portugal
dcondecab@unex.es
<https://orcid.org/0000-0002-5967-4371>

La trayectoria de los estudios sobre alimentación ha evolucionado ampliamente en los dos últimos siglos, hasta convertirse hoy en día en un área transversal (académicamente hablando, pero no solo), que integra las distintas reflexiones y avances que se han ido construyendo científicamente desde los corpus de conocimiento acumulados por distintas disciplinas de todo tipo a lo largo de largas décadas. Hoy en día, la investigación y la enseñanza relacionados con la alimentación abordan tanto los desafíos clásicos relacionado con la salud de la medicina y de la nutrición, como los retos derivados de la globalización, la industrialización, la sostenibilidad o la innovación, entre muchos otros. Es cierto que la perspectiva relacionada con la salud sigue siendo un eje principal en torno al cual acostumbran a girar bastantes de los demás aspectos. Sin embargo, también debemos admitir que la transversalidad de este campo de conocimiento y sus continuas transformaciones han involucrado a un número cada vez mayor de profesionales de diferentes disciplinas (medicina y nutrición, pero también estudios ambientales, biología, antropología, sociología, *food studies*, derecho, economía, gastronomía, etc.) que han aportado sus diversos puntos de vista.

La interdisciplinariedad es (debería ser) una parte ineludible del análisis multidimensional de la alimentación. Ningún análisis, por preciso que sea, puede afirmarse completo sin atender a otras perspectivas, a otras categorías necesarias, a otras cuestiones complementarias y a otras metodologías. Diversos autores procedentes de la salud pública, como Eisenberg y Kleinman (1981), Mackenbach (2007), Glass (2007) o Kivits et al. (2019), señalan, desde distintas perspectivas, que, más allá de las ciencias de la salud, las humanidades y las ciencias sociales son necesarias para comprender por qué funciona la alimentación, y no solo cómo funciona en el cuerpo.

Esta afirmación no es, en absoluto, nueva, y corresponde a una antigua reclamación de las y los profesionales de la antropología de la alimentación, quienes argumentaban hace ya más de medio siglo que la medicina preventiva se beneficiaría de un enfoque más holístico de los factores y condiciones nutricionales (Garine, 1971, 1988; Ruffié, 1976; de Thé y Hubert, 1988; Peltó, Peltó y Messer, 1989; Hubert y Sancho-Garnier, 1992). Y es que se aporta sin duda un importante empuje y una nada desdeñable visión crítica a las ciencias de la salud desde el enfoque holístico de campos como de la alimentación, donde las perspectivas sociales y culturales pueden integrarse fructíferamente con la medicina y la nutrición en el estudio de la diversidad epidemiológica y las necesidades en materia de salud (Medina, 2019).

La alimentación humana dista mucho de ser un asunto unidimensional. Como afirmó la antropóloga británica Mary Douglas (1979) hace más de cuarenta años, ninguna actividad humana cruza de forma más desconcertante la línea divisoria entre naturaleza y cultura que la selección y el consumo de alimentos. Forma parte de la nutrición del cuerpo, pero también es un asunto social y cultural. Su complejidad requiere diferentes perspectivas, puntos de vista y niveles de comprensión. Por lo tanto, son necesarios enfoques interdisciplinarios que permitan perspectivas más integradoras y abiertas. Desde este punto de vista, es crucial que la educación nutricional incorpore cambios de paradigma y que se tenga en cuenta la realidad social, económica y cultural de sus protagonistas para comprender la alimentación como lo que es, un hecho social total (Maus, 1950) que afecta a todas las personas sin excepción, en todos y cada uno de los momentos de su vida, y que resulta transversal a todas las disciplinas. La alimentación se adapta rápidamente al cambio social, demandando continuamente respuestas válidas a necesidades cambiantes. La inclusión de puntos de vista interdisciplinarios y su interpretación desde perspectivas abiertas y lo más imparciales posible, debería enriquecer las definiciones y permitir futuras colaboraciones entre profesionales de diferentes disciplinas, dentro siempre de marcos socioculturales en constante evolución e interacción.

En relación con todo lo expuesto, la *International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition* (ICAF) se ha manifestado siempre y sigue haciéndolo (tal y como muestra el interesante artículo en perspectiva de Helen Macbeth en este mismo número de AFOCUN). Fundada en el año 1977¹ por la antropóloga británica Mary Douglas y por el antropólogo hindú-norteamericano Ravindra Khare dentro del marco de la *International Union on Anthropological and Ethnological Sciences* (IUAES), su creación indicaba ya entonces la necesidad, dentro de la disciplina antropológica, de crear un marco de reunión y de comunicación entre las y los distintos profesionales de la antropología, que comenzaban a mostrar ya, bastante claramente, inquietudes sobre la necesidad del estudio del hecho alimentario desde perspectivas socioculturales. Y hay que señalar que, ya desde un inicio, su voluntad interdisciplinaria quedaba manifiesta, incluyendo la nutrición además de la alimentación en el título de la comisión acordado y enviado a IUAES.

Pero desde ámbitos externos a la antropología, como puede ser el de la nutrición aplicada, tenemos que se busca también, a partir de los años

¹ Diez años más tarde, por cierto, de que fuese publicado el estudio referente de Mary Douglas, *Purity and Danger*, en 1966.

sesenta y setenta del siglo XX (aunque tímidamente), el aporte antropológico a la comprensión de la escasez de alimentos y la desnutrición desde puntos de vista oficiales. Agencias de las Naciones Unidas, como el Centro Internacional de la Infancia, la Organización Mundial de la Salud (OMS) o la Agencia de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) comienzan a incluir perspectivas antropológicas en sus programas sobre alimentación y nutrición. En 1964, el Programa Biológico Internacional (IBP) incluyó la alimentación y la nutrición, teniendo en cuenta las perspectivas culturales, como un componente de su Sección de Adaptabilidad Humana, permitiendo la colaboración a nivel mundial entre especialistas de las ciencias biológicas y antropológicas (Pelto, Pelto y Messer, 1989). Por otro lado, en 1966 se creó una Sección de Hábitos Alimentarios dentro de la FAO, en la cual también se tenían en cuenta las perspectivas socioculturales.

En 1971, Igor de Garine (quien, además de ser uno de los antropólogos relevantes del siglo XX y *officer* de la FAO, sucedería a Douglas y a Khare en la presidencia de ICAF) señalaba en uno de sus textos pioneros que los factores socioculturales que influyen en la alimentación (y en la nutrición), desde tecnologías materiales hasta ideologías y símbolos implícitos, se encuentran claramente interrelacionados. Sin embargo, y aunque las correlaciones generales pueden parecer obvias entre la alimentación, la nutrición, el medio ambiente y los diversos factores culturales tal y como aparecen en nuestras sociedades, estamos lejos de haber determinado las reglas a las que se ajusta el comportamiento alimentario. Aunque el modelo basado en la civilización industrializada occidental tiende a extenderse por todo el mundo, debemos analizar minuciosamente los aspectos socioculturales de cada caso concreto y evitar generalizaciones apresuradas, si queremos lograr algún progreso en la investigación fundamental y desarrollar programas eficientes destinados a mejorar la alimentación, la nutrición y el bienestar general de las personas y de los grupos sociales (de Garine, 1971: 143). En 1984, por su parte, la antropóloga norteamericana y miembro de ICAF Ellen Messer publicó un importante texto en este sentido, titulado *Anthropological Perspectives on Diet* (Messer, 1984), en el que revisaba la cooperación interdisciplinaria de la antropología en lo que respecta a la alimentación y la nutrición.

A partir de esos años, y cada vez más, el desarrollo de las preocupaciones socioculturales por la alimentación y la nutrición ha sido (o ha intentado ser) transversal tanto a la antropología en sus diferentes ramas como, en general, a otras disciplinas académicas (biología, sociología, estudios ambientales, ciencias de la salud, historia...). Fuertemente alentados por nuevos ideales colaborativos, muchos estudios han abandonado la exclusividad de estar

encadenados únicamente a un enfoque teórico y han optado firmemente por diluir sus fronteras teóricas y caminar hacia vías cada vez más interdisciplinarias e, incluso, transdisciplinarias. La fuerte irrupción de los *food studies* en las últimas décadas corresponde claramente a este tipo de visiones. Los procesos alimentarios son, cada vez más, entendidos como multifactoriales, y la necesidad de colaboración, especialmente en el trabajo aplicado, se hace cada vez más patente.

Como señalaba uno de los textos programáticos de ICAF publicado en 2009, proyectos de investigación pluridisciplinarios y congresos sobre temas relacionados con la alimentación cuentan cada vez más con la participación colaborativa de profesionales de la antropología social y cultural, de la antropología biológica y la paleoantropología, de la nutrición, la fisiología, la economía, la historia, la sociología, el derecho, la psicología, etc. (de Garine et al., 2009). Todo este panorama ha afectado también a la investigación en estas otras disciplinas, haciendo cada vez más manifiesto cómo las perspectivas sobre la alimentación y la nutrición deben abordarse, sin duda, a escala global, aunque combinada, sin embargo, con visiones específicas y en profundidad de las diferentes sociedades, por pequeñas que sean, y siempre a través de perspectivas multidisciplinarias (de Garine, 2004).

En este número de AFOCUN tenemos el privilegio de contar con un texto de la reconocida antropóloga de la alimentación **Helen Macbeth**, quien profundiza ampliamente en las mismas inquietudes que vertebran esta editorial. Su artículo, con una interesante perspectiva de historia científica vital, retoma desde su propia experiencia preguntas fundamentales para la disciplina: ¿Qué es la comida y quién la estudia? ¿Qué es la nutrición y quién la estudia? Y, en última instancia, ¿qué entendemos por antropología? Se trata de cuestiones que podrían parecer básicas —incluso superadas—, pero que la autora rescata con el propósito de provocar nuevas reflexiones. Su intención es clara: alentar a las nuevas generaciones a escribir, cuestionar y debatir desde enfoques renovados y diversos. Esta reflexión la lleva también a destacar el valor sostenido de la *International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition* (ICAF), que desde hace cinco décadas trabaja por superar los límites disciplinarios en la búsqueda de una comprensión más amplia, compleja y humana de los fenómenos alimentarios.

La invitación de la autora británica es clara: abriremos al intercambio con colegas y perspectivas de otros campos, aprender de sus enfoques y enriquecer los nuestros, construyendo conocimiento desde la escucha activa, la colaboración y el respeto mutuo. Para reforzar estas ideas fundamentales,

Gutiérrez Moro et al., abundan en su artículo en el hecho de que la alimentación y las costumbres que la rodean están profundamente determinadas por el contexto sociocultural en el que vivimos. Los comportamientos alimentarios no son meras respuestas biológicas o nutricionales, sino decisiones atravesadas por factores históricos, económicos, ambientales, de género, de clase o de tradición. Comemos lo que culturalmente hemos aprendido a valorar, y elegimos qué, cuándo y con quién comemos según significados compartidos que otorgan sentido a nuestra relación con los alimentos. Pese a su relevancia, estas dimensiones han sido frecuentemente relegadas en el estudio de la alimentación. Ante ello, los autores proponen recuperar una mirada etnográfica que sitúe los alimentos en su contexto social y simbólico, con el objetivo de comprender mejor sus significados y abrir el camino hacia modelos alimentarios más conscientes, equitativos y sostenibles.

Alejándonos del enfoque anterior, este número de AFOCUN incluye también una valiosa reflexión del reconocido antropólogo **Jesús Contreras**, autor de estudios claramente pioneros en el campo de la antropología de la alimentación en España. En su artículo, Contreras analiza los mitos alimentarios del pasado y del presente, explorando sus funciones, significados y transformaciones. Mientras que los mitos antiguos, propios de sociedades preindustriales, ofrecían explicaciones simbólicas a problemas como la escasez, los actuales — más numerosos y diversos — se centran en las supuestas propiedades nutricionales de ciertos alimentos, muchas veces sin base científica. Aquí, “mito” se entiende como error o falsedad que debe corregirse. El autor explica cómo, desde mediados del siglo XX, el problema alimentario ha dejado de ser la escasez y ha pasado a ser el exceso o el mal uso de los alimentos. En este contexto, la ciencia ha contribuido a desmontar tanto los relatos tradicionales como las nuevas creencias erróneas que circulan hoy en torno a la alimentación.

El número continúa con la propuesta de **David Fornons**, quien explora el controvertido debate sobre el veganismo en niños y adolescentes, una cuestión en la que confluyen derechos individuales, decisiones familiares y posicionamientos profesionales. Frente a la elección de una dieta vegana por parte de menores, se sitúan los discursos de la medicina y la nutrición, que deben responder no solo desde la evidencia científica, sino también desde sus propios marcos éticos y sociales. El autor analiza cómo los profesionales de la nutrición se enfrentan a una posible disonancia cognitiva: la tensión entre lo políticamente correcto y lo científicamente respaldado. Esta reflexión abre un espacio necesario para pensar hasta qué punto dichas decisiones pueden —o deben— resolverse desde una ética personal y libre, sin perder de vista la complejidad cultural que atraviesa toda práctica alimentaria.

Este número de AFOCUN, de notable riqueza y calidad, se cierra con el valioso texto de **Silvia Álvarez Litben**, quien nos transporta a la costa ecuatoriana para explorar el ritual de celebración de difuntos los días 1 y 2 de noviembre. En numerosas comunidades de Guayas, Santa Elena y Manabí, la comida se convierte en vínculo entre vivos y muertos: las almas, convocadas mediante ofrendas culinarias, comparten simbólicamente la mesa con las familias que las recuerdan. Basado en un prolongado trabajo de campo, el artículo documenta tanto los cambios como las continuidades en esta práctica ancestral. Pese a las transformaciones impuestas desde la época colonial — en ingredientes, modos de preparación o acceso a los recursos—, el ritual mantiene su vigencia como acto de resistencia cultural y reafirmación identitaria frente a la cultura blanco-mestiza dominante. La comida, en este contexto y una vez más, trasciende su dimensión nutricional: alimenta memorias, fortalece la cohesión social y conecta dos mundos —el de los vivos y el de los muertos— en una expresión profunda de espiritualidad y pertenencia colectiva.

The need for interdisciplinary perspectives in food studies. Reflections from the anthropology of food

The trajectory of food studies has evolved widely in the last two centuries, until today it has become a transversal area (academically speaking, but not only), which integrates the different reflections and advances that have been scientifically built from the corpus of knowledge accumulated by different disciplines of all kinds over long decades. Today, food-related research and teaching address both the classic health-related challenges of medicine and nutrition, as well as the challenges arising from globalization, industrialization, sustainability, innovation, and many others. It is true that the health-related perspective continues to be a main axis around which many of the other aspects tend to revolve. However, we must also admit that the transversality of this field of knowledge and its continuous transformations have involved an increasing number of professionals from different disciplines (medicine and nutrition, but also environmental studies, biology, anthropology, sociology, *food studies*, law, economics, gastronomy, etc.) who have contributed their diverse points of view.

Interdisciplinarity is (should be) an unavoidable part of the multidimensional analysis of food. No analysis, no matter how precise, can be said to be complete without attending to other perspectives, other necessary categories, other complementary issues and other methodologies. Various authors from public health, such as Eisenberg and Kleinman (1981), Mackenbach (2007), Glass (2007) or Kivits et al. (2019), point out, from different perspectives, that, beyond the health sciences, the humanities and social sciences are necessary to understand why food works, and not only how it works in the body.

This statement is by no means new, and corresponds to a long-standing claim by food anthropology practitioners, who argued more than half a century ago that preventive medicine would benefit from a more holistic approach to nutritional factors and conditions (Garine, 1971, 1988; Ruffié, 1976; de Thé and Hubert, 1988; Peltó, Peltó, & Messer, 1989; Hubert and Sancho-Garnier, 1992). And it is undoubtedly that an important thrust and a not inconsiderable critical vision is provided to the health sciences from the holistic approach of fields such as food, where social and cultural perspectives can be fruitfully integrated with medicine and nutrition in the study of epidemiological diversity and health needs (Medina, 2019).

Human food is far from being a one-dimensional issue. As the British anthropologist Mary Douglas (1979) stated more than forty years ago, no human activity crosses the dividing line between nature and culture more

disconcertingly than the selection and consumption of food. It is part of the nutrition of the body, but it is also a social and cultural issue. Its complexity requires different perspectives, points of view, and levels of understanding. Therefore, interdisciplinary approaches are necessary that allow for more integrative and open perspectives. From this point of view, it is crucial that nutritional education incorporates paradigm shifts and that the social, economic and cultural reality of its protagonists is taken into account in order to understand food for what it is, a total social fact (Mauss, 1950) that affects all people without exception, in each and every one of the moments of their lives. and that it is transversal to all disciplines. Food adapts quickly to social change, continuously demanding valid responses to changing needs. The inclusion of interdisciplinary points of view and their interpretation from open and as impartial perspectives as possible, should enrich the definitions and allow future collaborations between professionals from different disciplines, always within sociocultural frameworks in constant evolution and interaction.

In relation to all of the above, the *International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition* (ICAF) has always expressed itself and continues to do so (as shown in the interesting perspective article by Helen Macbeth in this same issue of AFOCUN). Founded in 1977² by the British anthropologist Mary Douglas and the Indian-American anthropologist Ravindra Khare within the framework of the *International Union on Anthropological and Ethnological Sciences* (IUAES), its creation already indicated the need, within the anthropological discipline, to create a framework for meeting and communication between the different professionals of anthropology. which were already beginning to show, quite clearly, concerns about the need to study the food fact from sociocultural perspectives. And it should be noted that, from the beginning, his interdisciplinary will was manifest, including nutrition as well as food in the title of the commission agreed and sent to IUAES.

But from fields outside anthropology, such as applied nutrition, we also have to seek, from the sixties and seventies of the twentieth century (albeit timidly), the anthropological contribution to the understanding of food scarcity and malnutrition from official points of view. United Nations agencies, such as the International Children's Centre, the World Health Organization (WHO) or the Food and Agriculture Agency of the United Nations (FAO) are beginning to include anthropological perspectives in their programs on food and nutrition. In 1964, the International Biological Programme (IBP) included

² Ten years later, by the way, Mary Douglas's landmark study, *Purity and Danger*, was published in 1966.

food and nutrition, taking into account cultural perspectives, as a component of its Human Adaptability Section, allowing for worldwide collaboration between specialists in the biological and anthropological sciences (Pelto, Pelto, & Messer, 1989). On the other hand, in 1966 a Section of Eating Habits was created within FAO, which also took into account socio-cultural perspectives.

In 1971, Igor de Garine (who, in addition to being one of the relevant anthropologists of the twentieth century and *an FAO officer*, would succeed Douglas and Khare in the presidency of ICAF) pointed out in one of his pioneering texts that the sociocultural factors that influence food (and nutrition), from material technologies to ideologies and implicit symbols, they are clearly interrelated. However, while the general correlations may seem obvious between food, nutrition, the environment, and various cultural factors as they appear in our societies, we are far from having determined the rules to which eating behavior conforms. Although the model based on Western industrialized civilization tends to spread throughout the world, we must carefully analyze the socio-cultural aspects of each specific case and avoid hasty generalizations, if we are to make any progress in fundamental research and develop efficient programs aimed at improving the diet, nutrition, and general well-being of individuals and social groups (de Garine, 1971: 143). In 1984, the American anthropologist and ICAF member Ellen Messer published an important text in this regard, entitled *Anthropological Perspectives on Diet* (Messer, 1984), in which she reviewed the interdisciplinary cooperation of anthropology with regard to food and nutrition.

From those years onwards, and increasingly, the development of socio-cultural concerns for food and nutrition has been (or has tried to be) transversal both to anthropology in its different branches and, in general, to other academic disciplines (biology, sociology, environmental studies, health sciences, history...). Strongly encouraged by new collaborative ideals, many studies have abandoned the exclusivity of being chained only to a theoretical approach and have firmly chosen to dilute their theoretical boundaries and move towards increasingly interdisciplinary and even transdisciplinary paths. The strong emergence of *food studies* in recent decades clearly corresponds to this type of vision. Food processes are increasingly understood as multifactorial, and the need for collaboration, especially in applied work, is becoming increasingly evident.

As one of ICAF's programmatic texts published in 2009 pointed out, multidisciplinary research projects and conferences on food-related topics increasingly have the collaborative participation of professionals from social and

cultural anthropology, biological anthropology and paleoanthropology, nutrition, physiology, economics, history, sociology, law, psychology, etc. (de Garine et al., 2009). All this panorama has also affected research in these other disciplines, making it increasingly clear how perspectives on food and nutrition must undoubtedly be addressed on a global scale, although combined, however, with specific and in-depth visions of different societies, however small, and always through multidisciplinary perspectives (de Garine, 2004).

In this issue of AFOCUN we have the privilege of having a text by the renowned food anthropologist **Helen Macbeth**, who delves deeply into the same concerns that underpin this editorial. His article, with an interesting perspective of vital scientific history, takes up fundamental questions for the discipline from his own experience: What is food and who studies it? What is nutrition and who studies it? And, ultimately, what do we mean by anthropology? These are questions that might seem basic – even overcome – but that the author rescues with the purpose of provoking new reflections. Its intention is clear: to encourage new generations to write, question and debate from renewed and diverse approaches. This reflection also leads her to highlight the sustained value of the *International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition* (ICAF), which for five decades has been working to overcome disciplinary limits in the search for a broader, more complex and humane understanding of food phenomena.

The invitation of the British author is clear: to open ourselves to exchange with colleagues and perspectives from other fields, to learn from their approaches and enrich ours, building knowledge from active listening, collaboration and mutual respect. To reinforce these fundamental ideas, **Gutiérrez Moro et al.**, they elaborate in their article on the fact that food and the customs that surround it are deeply determined by the sociocultural context in which we live. Eating behaviors are not mere biological or nutritional responses, but decisions crossed by historical, economic, environmental, gender, class, or tradition factors. We eat what we have culturally learned to value, and we choose what, when, and with whom we eat according to shared meanings that give meaning to our relationship with food. Despite their relevance, these dimensions have often been relegated in the study of food. In view of this, the authors propose to recover an ethnographic perspective that places food in its social and symbolic context, with the aim of better understanding its meanings and opening the way to more conscious, equitable and sustainable food models.

Moving away from the previous approach, this issue of AFOCUN also includes a valuable reflection by the renowned anthropologist **Jesús Contreras**, author of clearly pioneering studies in the field of the anthropology of food in Spain. In his article, Contreras analyzes the food myths of the past and present, exploring their functions, meanings, and transformations. While ancient myths, typical of pre-industrial societies, offered symbolic explanations for problems such as scarcity, today's myths – more numerous and diverse – focus on the supposed nutritional properties of certain foods, often without scientific basis. Here, "myth" is understood as an error or falsehood that must be corrected. The author explains how, since the mid-twentieth century, the food problem has ceased to be scarcity and has become the excess or misuse of food. In this context, science has contributed to dismantling both the traditional narratives and the new erroneous beliefs that circulate today around food.

The issue continues with the proposal of **David Fornons**, who explores the controversial debate on veganism in children and adolescents, an issue in which individual rights, family decisions and professional positions converge. In contrast to the choice of a vegan diet by minors, there are the discourses of medicine and nutrition, which must respond not only from scientific evidence, but also from their own ethical and social frameworks. The author discusses how nutrition professionals deal with potential cognitive dissonance: the tension between political correctness and scientifically supported. This reflection opens up a necessary space to think about the extent to which these decisions can – or should – be resolved from a personal and free ethic, without losing sight of the cultural complexity that runs through all food practices.

This issue of AFOCUN, of remarkable richness and quality, closes with the valuable text by **Silvia Álvarez Litben**, who transports us to the Ecuadorian coast to explore the ritual of celebrating the deceased on November 1 and 2. In many communities of Guayas, Santa Elena and Manabí, food becomes a link between the living and the dead: the souls, summoned through culinary offerings, symbolically share the table with the families who remember them. Based on long-standing fieldwork, the article documents both the changes and continuities in this ancestral practice. Despite the transformations imposed since colonial times—in ingredients, ways of preparation, or access to resources—the ritual maintains its validity as an act of cultural resistance and reaffirmation of identity in the face of the dominant white-mestizo culture. Food, in this context and once again, transcends its nutritional dimension: it feeds memories, strengthens social cohesion and connects two worlds – that of the living and that of the dead – in a profound expression of spirituality and collective belonging.

A necessidade de perspectivas interdisciplinares nos estudos da alimentação. Reflexões a partir da antropologia da alimentação

A trajetória dos estudos sobre alimentação evoluiu amplamente nos últimos dois séculos, até hoje tornou-se uma área transversal (academicamente falando, mas não só), que integra as diferentes reflexões e avanços que foram construídos cientificamente a partir do corpus de conhecimento acumulado por diferentes disciplinas de todos os tipos ao longo de longas décadas. Hoje, a pesquisa e o ensino relacionados à alimentação abordam tanto os desafios clássicos relacionados à saúde da medicina e da nutrição, quanto os desafios decorrentes da globalização, industrialização, sustentabilidade, inovação e muitos outros. É verdade que a perspectiva relacionada com a saúde continua a ser um eixo principal em torno do qual muitos dos outros aspectos tendem a girar. No entanto, é preciso também admitir que a transversalidade deste campo do conhecimento e as suas contínuas transformações têm envolvido um número crescente de profissionais de diferentes disciplinas (medicina e nutrição, mas também estudos ambientais, biologia, antropologia, sociologia, *estudos alimentares*, direito, economia, gastronomia, etc.) que têm contribuído com os seus diversos pontos de vista.

A interdisciplinaridade é (deve ser) uma parte inevitável da análise multidimensional dos alimentos. Nenhuma análise, por mais precisa que seja, pode ser considerada completa sem atender a outras perspectivas, outras categorias necessárias, outras questões complementares e outras metodologias. Vários autores da saúde pública, como Eisenberg e Kleinman (1981), Mackenbach (2007), Glass (2007) ou Kivits et al (2019), apontam, sob diferentes perspectivas, que, para além das ciências da saúde, as ciências humanas e sociais são necessárias para entender por que o alimento funciona, e não apenas como ele funciona no corpo.

Esta afirmação não é de modo algum nova, e corresponde a uma reivindicação de longa data dos profissionais da antropologia alimentar, que argumentaram há mais de meio século que a medicina preventiva se beneficiaria de uma abordagem mais holística dos fatores e condições nutricionais (Garine, 1971, 1988; Ruffié, 1976; de Thé e Hubert, 1988; Peltó, Peltó, & Messer, 1989; Hubert e Sancho-Garnier, 1992). E é, sem dúvida, que um impulso importante e uma visão crítica não desprezível são fornecidos às ciências da saúde a partir da abordagem holística de campos como a alimentação, onde as perspectivas sociais e culturais podem ser frutuosamente integradas com a medicina e a nutrição no estudo da diversidade epidemiológica e das necessidades de saúde (Medina, 2019).

A alimentação humana está longe de ser uma questão unidimensional. Como afirmou a antropóloga britânica Mary Douglas (1979) há mais de

quarenta anos, nenhuma atividade humana cruza a linha divisória entre natureza e cultura de forma mais desconcertante do que a seleção e o consumo de alimentos. Faz parte da nutrição do corpo, mas é também uma questão social e cultural. Sua complexidade requer diferentes perspectivas, pontos de vista e níveis de compreensão. Por conseguinte, são necessárias abordagens interdisciplinares que permitam perspectivas mais integradoras e abertas. Deste ponto de vista, é fundamental que a educação nutricional incorpore mudanças de paradigma e que a realidade social, econômica e cultural de seus protagonistas seja levada em conta para compreender o alimento pelo que ele é, fato social total (Mauss, 1950) que afeta todas as pessoas, sem exceção, em todos e cada um dos momentos de suas vidas. e que é transversal a todas as disciplinas. A alimentação adapta-se rapidamente à mudança social, exigindo continuamente respostas válidas às necessidades em mudança. A inclusão de pontos de vista interdisciplinares e a sua interpretação a partir de perspectivas abertas e tão imparciais quanto possível, deverá enriquecer as definições e permitir futuras colaborações entre profissionais de diferentes disciplinas, sempre dentro de quadros socioculturais em constante evolução e interação.

Em relação a tudo isso, a *Comissão Internacional de Antropologia da Alimentação e Nutrição* (ICAF) sempre se expressou e continua a se manifestar (como mostra o interessante artigo de perspectiva de Helen Macbeth neste mesmo número da AFOCUN). Fundada em 1977³ pela antropóloga britânica Mary Douglas e pelo antropólogo indiano-americano Ravindra Khare no âmbito da *União Internacional de Ciências Antropológicas e Etnológicas* (IUAES), a sua criação indicava já a necessidade, no âmbito da disciplina antropológica, de criar um quadro de encontro e comunicação entre os diferentes profissionais da antropologia. que já começavam a mostrar, de forma bastante clara, preocupações com a necessidade de estudar o fato alimentar a partir de perspectivas socioculturais. E note-se que, desde o início, a sua vontade interdisciplinar foi manifesta, incluindo nutrição e alimentação no título da comissão acordada e enviada à IUAES.

Mas de campos exteriores à antropologia, como a nutrição aplicada, temos também de procurar, a partir dos anos sessenta e setenta do século XX (ainda que timidamente), a contribuição antropológica para a compreensão da escassez de alimentos e da subnutrição a partir de pontos de vista oficiais. As agências das Nações Unidas, como o Centro Internacional da Criança, a

³ dez anos depois, aliás, o estudo histórico de Mary Douglas, *Pureza e Perigo*, foi publicado em 1966.

Organização Mundial da Saúde (OMS) ou a Agência das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) começam a incluir perspectivas antropológicas nos seus programas de alimentação e nutrição. Em 1964, o Programa Biológico Internacional (IBP) incluiu a alimentação e a nutrição, tendo em conta as perspectivas culturais, como componente da sua Secção de Adaptabilidade Humana, permitindo a colaboração mundial entre especialistas em ciências biológicas e antropológicas (Pelto, Pelto, & Messer, 1989). Por outro lado, em 1966 foi criada uma Secção de Hábitos Alimentares no seio da FAO, que também teve em conta as perspectivas socioculturais.

Em 1971, Igor de Garine (que, além de ser um dos antropólogos relevantes do século XX e *oficial da FAO*, sucederia a Douglas e Khare na presidência do ICAF) assinalou num dos seus textos pioneiros que os fatores socioculturais que influenciam a alimentação (e a nutrição), desde as tecnologias materiais às ideologias e símbolos implícitos, estão claramente interligados. No entanto, embora as correlações gerais possam parecer óbvias entre alimentação, nutrição, meio ambiente e vários fatores culturais como aparecem em nossas sociedades, estamos longe de ter determinado as regras às quais o comportamento alimentar se conforma. Embora o modelo baseado na civilização industrializada ocidental tenda a se espalhar pelo mundo, devemos analisar cuidadosamente os aspetos socioculturais de cada caso específico e evitar generalizações precipitadas, se quisermos fazer algum progresso na pesquisa fundamental e desenvolver programas eficientes destinados a melhorar a dieta, nutrição e bem-estar geral de indivíduos e grupos sociais (de Garine, 1971: 143). Em 1984, a antropóloga norte-americana e membro do ICAF Ellen Messer publicou um importante texto a este respeito, intitulado *Anthropological Perspectives on Diet* (Messer, 1984), no qual reviu a cooperação interdisciplinar da antropologia no que diz respeito à alimentação e nutrição.

A partir desses anos, e cada vez mais, o desenvolvimento das preocupações socioculturais com a alimentação e nutrição tem sido (ou tentou ser) transversal tanto à antropologia nos seus diferentes ramos como, em geral, a outras disciplinas académicas (biologia, sociologia, estudos ambientais, ciências da saúde, história...). Fortemente encorajados por novos ideais colaborativos, muitos estudos abandonaram a exclusividade de estarem acorrentados apenas a uma abordagem teórica e optaram firmemente por diluir suas fronteiras teóricas e avançar para caminhos cada vez mais interdisciplinares e até transdisciplinares. A forte emergência dos *estudos alimentares* nas últimas décadas corresponde claramente a este tipo de visão. Os processos alimentares são cada vez mais entendidos como multifatoriais e a necessidade de colaboração, especialmente no trabalho aplicado, torna-se cada vez mais evidente.

Como salientou um dos textos programáticos do ICAF publicados em 2009, os projetos de investigação multidisciplinares e as conferências sobre temas relacionados com a alimentação contam cada vez mais com a participação colaborativa de profissionais da antropologia social e cultural, antropologia biológica e paleoantropologia, nutrição, fisiologia, economia, história, sociologia, direito, psicologia, etc. (de Garine et al., 2009). Todo esse panorama também tem afetado a pesquisa nessas outras disciplinas, deixando cada vez mais claro como as perspetivas sobre alimentação e nutrição devem, sem dúvida, ser abordadas em escala global, embora combinadas, no entanto, com visões específicas e aprofundadas de diferentes sociedades, por menores que sejam, e sempre através de perspetivas multidisciplinares (de Garine, 2004).

Neste número da AFOCUN temos o privilégio de ter um texto da renomada antropóloga alimentar **Helen Macbeth**, que aprofunda as mesmas preocupações que sustentam este editorial. Seu artigo, com uma perspetiva interessante da história científica vital, retoma questões fundamentais para a disciplina a partir de sua própria experiência: O que é comida e quem a estuda? O que é nutrição e quem a estuda? E, afinal, o que queremos dizer com antropologia? São questões que podem parecer básicas – até superadas – mas que o autor resgata com o propósito de provocar novas reflexões. A sua intenção é clara: incentivar as novas gerações a escrever, questionar e debater a partir de abordagens renovadas e diversas. Esta reflexão leva-a ainda a destacar o valor sustentado da *Comissão Internacional de Antropologia da Alimentação e Nutrição* (ICAF), que há cinco décadas trabalha para ultrapassar os limites disciplinares na procura de uma compreensão mais ampla, complexa e humana dos fenómenos alimentares.

O convite do autor britânico é claro: abrimo-nos ao intercâmbio com colegas e perspetivas de outras áreas, aprender com as suas abordagens e enriquecer as nossas, construindo conhecimento a partir da escuta ativa, da colaboração e do respeito mútuo. Para reforçar essas ideias fundamentais, **Gutiérrez Moro et al.**, elaboram no seu artigo o facto de a alimentação e os costumes que a rodeiam serem profundamente determinados pelo contexto sociocultural em que vivemos. Os comportamentos alimentares não são meras respostas biológicas ou nutricionais, mas decisões cruzadas por fatores históricos, económicos, ambientais, de género, classe ou tradição. Comemos o que culturalmente aprendemos a valorizar e escolhemos o quê, quando e com quem comemos de acordo com significados partilhados que dão sentido à nossa relação com a comida. Apesar de sua relevância, essas dimensões têm sido frequentemente relegadas no estudo da alimentação. Diante disso, os autores propõem recuperar uma perspetiva etnográfica que coloque a

alimentação em seu contexto social e simbólico, com o objetivo de compreender melhor seus significados e abrir caminho para modelos alimentares mais conscientes, equitativos e sustentáveis.

Afastando-se da abordagem anterior, este número da AFOCUN inclui também uma valiosa reflexão do renomado antropólogo **Jesús Contreras**, autor de estudos claramente pioneiros no campo da antropologia da alimentação na Espanha. Em seu artigo, Contreras analisa os mitos alimentares do passado e do presente, explorando suas funções, significados e transformações. Enquanto os mitos antigos, típicos das sociedades pré-industriais, ofereciam explicações simbólicas para problemas como a escassez, os mitos de hoje – mais numerosos e diversos – centram-se nas supostas propriedades nutricionais de certos alimentos, muitas vezes sem base científica. Aqui, "mito" é entendido como um erro ou falsidade que deve ser corrigido. O autor explica como, desde meados do século XX, o problema alimentar deixou de ser a escassez e passou a ser o excesso ou mau uso dos alimentos. Nesse contexto, a ciência tem contribuído para dismantelar tanto as narrativas tradicionais quanto as novas crenças errôneas que circulam hoje em torno da comida.

A edição prossegue com a proposta de **David Fornons**, que explora o polêmico debate sobre o veganismo em crianças e adolescentes, tema em que convergem direitos individuais, decisões familiares e posições profissionais. Em contraste com a escolha de uma dieta vegana por menores, há os discursos da medicina e da nutrição, que devem responder não apenas a partir de evidências científicas, mas também de seus próprios marcos éticos e sociais. A autora discute como os profissionais de nutrição lidam com potenciais dissonâncias cognitivas: a tensão entre o politicamente correto e o cientificamente sustentado. Esta reflexão abre um espaço necessário para pensar até que ponto estas decisões podem – ou devem – ser resolvidas a partir de uma ética pessoal e livre, sem perder de vista a complexidade cultural que atravessa todas as práticas alimentares.

Este número da AFOCUN, de notável riqueza e qualidade, encerra com o valioso texto de **Silvia Álvarez Litben**, que nos transporta para a costa equatoriana para explorar o ritual de celebração dos falecidos nos dias 1 e 2 de novembro. Em muitas comunidades de Guayas, Santa Elena e Manabí, a comida torna-se um elo entre os vivos e os mortos: as almas, convocadas através de ofertas culinárias, partilham simbolicamente a mesa com as famílias que se lembram delas. Com base em um trabalho de campo de longa data, o artigo documenta tanto as mudanças quanto as continuidades nessa prática ancestral. Apesar das transformações impostas desde os tempos coloniais – em

ingredientes, formas de preparação ou acesso a recursos –, o ritual mantém sua validade como ato de resistência cultural e reafirmação de identidade diante da cultura mestiça branca dominante. A alimentação, neste contexto e mais uma vez, transcende a sua dimensão nutricional: alimenta memórias, fortalece a coesão social e liga dois mundos – o dos vivos e o dos mortos – numa expressão profunda de espiritualidade e pertença coletiva.

Referencias bibliográficas / Bibliographical references / Referências bibliográficas

- Douglas, M. (1979) *Les structures du culinaire* Communications, 31, pp. 145–170.
- Eisenberg, L. y Kleinman, A. (eds.) *The relevance of social science for medicine*. Reidel, Londres.
- Garine, I. de (1972) *The Socio-cultural Aspects of Nutrition, Ecology of Food and Nutrition*, 1972, 1, 143–163.
- Garine, I. de (1988) *Antropología de la alimentación y pluridisciplinariedad*, América Indígena, 3, 635–650.
- Garine, I. de (2004) “Anthropology of food and pluridisciplinarity”, in Macbeth, H. and MacClancy, J. (eds.) *Researching Food Habits: Methods and Problems*, Oxford: Berghahn.
- Garine, I. de, Macbeth, H., Ávila, R., Duhart, F., Garine, V., González-Turmo, I., Hladik, C. M., Hubert, A., Medina, F. X., Messer, E., Pasquet, P., Schiefenhövel, W. y Strungaru, C. (2009) *Nutrition and the Anthropology of Food*, en Nas, V. y Zhang, J. (eds.), *Anthropology Now: Essays by the Scientific Commissions of the International Union of Anthropological and Ethnological Sciences (IUAES) and History of the IUAES*. Beijing, Intellectual Property Rights Publishing House, pp. 117-148.
- Glass, T. A. (2006) *Culture in Epidemiology : the 800 Pound Gorilla?* *International Journal of Epidemiology*, 35, 259–261.
- Hubert, A. y Sancho-Garnier, H. *Anthropologie et épidémiologie nutritionnelle*, en *Cahiers des Sciences Humaines*, 28, pp. 57–65.
- Kivits, J., Ricci, L., Minary, L. (2019) *Interdisciplinary Research in Public Health: The ‘Why’ and the ‘How’*, *Journal of Epidemiology and Community Health*, 73, 1061–1062.
- Mackenbach, J.P. (2007) *The Mediterranean Diet Story Illustrates That “Why” Questions Are as Important as “How” Questions in Disease Explanation*, *Journal of Clinical Epidemiology*, 60, 105–109.
- Medina, F. X. (2019) *Food Culture: Anthropology of Food and Nutrition*, en Ferranti, P., Berry, E. y Anderson, J.R. (eds.) *Encyclopedia of Food Security and Sustainability*. Volume 2. Elsevier, Oxford.
- Messer, E. (1984). *Anthropological Perspectives on Diet*, *Annual Review of Anthropology*, 13, pp. 205-249.
- Pelto, G.H., Pelto, P. J. y Messer, E. (eds.) (1989). *Research methods in nutritional anthropology*. Tokyo, United Nations University Publications.
- Ruffié, J. (1976) *De la biologie à la culture*. París, Flammarion.
- Thé, G. de y Hubert, A (1988) *Modes de vie et cancers*. París, Robert Laffont.